

### Überbackene Hähnchenbrust mit Ofengemüse:

Mit diesem Gericht zaubert Ihr einen Hauch Italien auf Euren Campingtisch. Es braucht allerdings ein wenig Zeit und gutes Platzmanagement auf dem Gasgrill, da hierbei Pfanne und Omnia zum Einsatz kommen. Das Jonglieren lohnt sich allerdings und sofern Ihr einen Gasgrill mit Deckel habt, könnt Ihr eines der beiden Gerichte auch in einer Auflaufform dort zubereiten.



### Zutaten für 3-4 Personen:

5 Kartoffeln  
1 kl Zucchini ( sonst 1/2)  
1 kl Aubergine (sonst 1/2)  
6 Schalotten  
1 Paprika  
1 Dose Pizzatomen  
3-4 Hähnchenbrustfilets  
1 Packung Mozzarella  
Öl  
Salz, Pfeffer Paprika, Oregano, Basilikum

1. Gemüse waschen
2. Kartoffeln vierteln
3. Zucchini, Aubergine und Paprika in Stifte schneiden
4. Schalotten vierteln
5. Gemüse in eine große Schüssel geben, mit Öl beträufeln, mit den Kräutern würzen, alles gut vermengen und 20-30 Minuten durchziehen lassen
6. Gemüse nochmals miteinander vermengen und in den Omnia schichten
7. Omnia 10 Minuten auf voller Flamme köcheln lassen, anschließend 40-50 Minuten auf mittlerer Flamme
  
8. Hähnchenbrustfilets in einer Pfanne scharf anbraten
9. Stückige Tomaten drüber gießen und mit Salz und Pfeffer würzen
10. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Hähnchenbrustfilets verteilen. Mit Paprika und Pfeffer aus der Mühle würzen
11. Deckel auf die Pfanne geben und ca 25 Minuten garen
  
12. Ofengemüse auf einem Teller anrichten , Hähnchenbrüste drauf legen und Tomatensauce angießen

Man kann die Hähnchenbrüste auch auf dem Grill zubereiten und nur Ofengemüse und evtl Baguette dazu reichen